



REDEFINE **ZOMER** RECEPTEN



De producten van Redefine Meat B.V. zijn plantaardig en zijn vrij van GMO's en dierlijke ingrediënten of (bij)producten.

BIJ REDEFINE MEAT GELOVEN WIJ DAT DE WERELD TOE IS AAN NIEUW-VLEES*

Producten met dezelfde smaak, textuur en veelzijdigheid als dierlijk vlees. Alleen dan 100% plantaardig. We bestuderen vlees tot in de kleinste details om ieder aspect tot in de laatste malse en sappige hap te begrijpen. Hierdoor komt een ervaring tot stand die niet te onderscheiden is van dierlijk vlees.

De Redefine Meat producten zijn gemaakt van plantaardige ingrediënten en bestaan uit 3 componenten; vezels (op basis van soja-en tarwe-eiwitten), vet (op basis van kokos) en de rode sappige kleur (gecreëerd door cranberry- en bietenextract). Ze zijn vrij van GMO's en dierlijke eiwitten. Hetzelfde heerlijke vlees dat je kent en waar je van houdt, nog beter gemaakt.

Ons assortiment van nieuw-vlees bestaat uit gehaktproducten, pulled producten en hele stukken vlees, zogenaamde 'whole-cuts'. Deze worden vol trots geserveerd door chefs van honderden restaurants in de Nederlandse horeca.

*Bevat geen dierlijke ingrediënten.



BEHAAL JE DUURZAAMHEIDSDOELSTELLINGEN ÉN VERGROOT JE IMPACT MET REDEFINE MEAT.

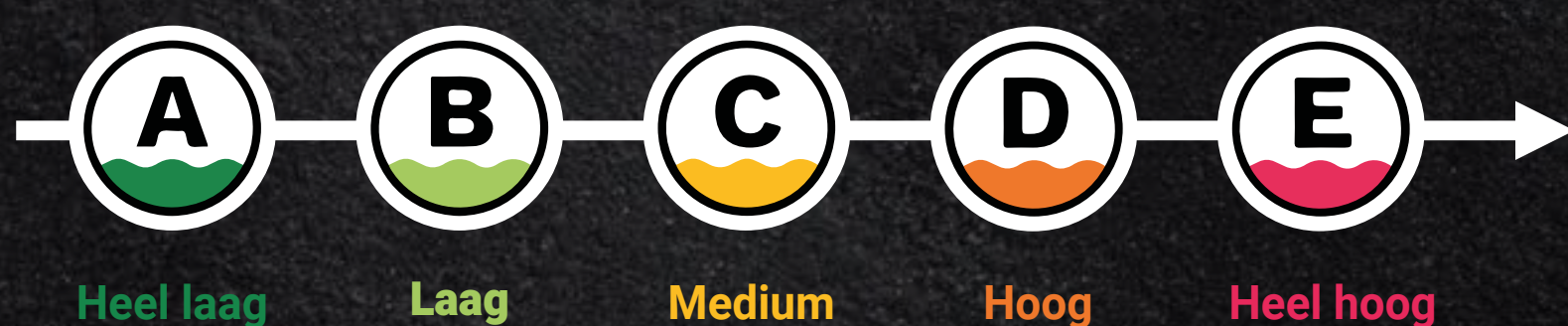
**INSPIREER JOUW KLANTEN OM DUURZAME
(EN HEERLIJKE) KEUZES TE MAKEN, VÓÓR EN MET HEN.**

Horeca- en foodprofessionals spelen een cruciale rol in het doorvertalen van voedingstrends. Het menu bepaalt namelijk grotendeels wat er gegeten wordt en heeft daardoor veel invloed op eetgewoontes. Het ligt voor deze groep binnen handbereik om culinaire ervaringen te creëren die niet alleen lekker zijn, maar ook milieuvriendelijk!

Wij, bij Redefine Meat, willen jullie helpen om een positieve milieu-impact te realiseren, zonder concessies op smaak en beleving. Wij werken samen met Klimato. Dit is een tool die tot op productniveau de milieu-impact in kaart brengt middels een Life Cycle Assessment (LCA) methodologie. Door de verschillende producten uit een gerecht te selecteren, kun je gemakkelijk en snel doorrekenen wat de CO₂-voetafdruk, het watergebruik, en het landgebruik is van al jouw gerechten. Deze gegevens kun je vervolgens ook makkelijk weergeven en communiceren naar jouw (eind)klant.

Klimato helpt om een directe vergelijking te maken tussen producten. Je kan bijvoorbeeld inzien wat het verschil is tussen een gerecht met plantaardig vlees en dierlijk vlees, en inzicht verkrijgen in welke mate de impact in lijn is met het Klimaatakkoord van Parijs.

Klimato schaalverdeling van A (heel laag in CO₂ uitstoot) tot E (heel hoog in CO₂ uitstoot).



Eén kg CO₂ staat gelijk aan 5.4 km rijden in een diesel auto, of je telefoon 365 keer opladen.

Over Klimato: Zij helpen voedingsbedrijven bij het berekenen, rapporteren en creëren van mogelijkheden met betrekking tot hun duurzaamheidsdoelen. <http://klimato.com>

THE DISHES

OM DE ZOMER MEE TE VIEREN

LOADED NACHOS 05

CALIFORNIA SUNSHINE 06

REDEFINE PINSA 07

GOURMET BBQ BURGER 08

ZOMERSE TACO'S 09



LOADED NACHOS

Moeilijkheidsgraad:  Bereidingstijd: 30 minuten Aantal porties: 4-6

INGREDIËNTEN

- 250 g Redefine Pulled Pork
- 1 zak nacho's
- 100 g cherrytomaatjes, in vieren gesneden
- 1 rode ui, gesneden
- 1 jalapeño pepertje, zonder zaadjes, gesneden
- 1 middelgrote avocado
- 1 witte ui, in stukjes
- 1 citroen
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- ½ theelepel gerookte of zoete paprika
- ½ theelepel zout
- ½ theelepel peper
- ½ theelepel komijn
- Korianderblaadjes
- Limoen

BEREIDING

1. Maak de guacamole. Verwijder de schil van de avocado, doe de avocado in een kom en maak deze fijn totdat er een glad geheel ontstaat. Voeg de stukjes witte ui toe en het sap van een halve citroen (15 gram, 1 eetlepel). Roer het geheel door. Dek de kom af met huishoudfolie en zet deze in de koelkast voor later gebruik.
2. Verhit de olijfolie in een hapjespan of koekenpan op een middelhoog tot hoog vuur. Doe de rode ui in de pan en fruit deze aan totdat de ui zacht en glazig is.
3. Voeg de paprika, de komijn, het zout, de peper en de gehakte knoflook toe. Roer het geheel door en laat het een minuutje koken totdat de geuren vrijkomen.
4. Voeg de Redefine Pulled Pork toe en roer dit erdoor. Laat het geheel nog 2 à 3 minuten koken zodat het nieuw-vlees goed gaar wordt en aan alle kanten gekruid is. Haal de pan van het vuur en houd het gerecht warm.
5. Leg de nacho's op een bord en schep het gekruide nieuw-vlees erover. Strooi de gesneden cherrytomaatjes en jalapeño erover. Maak het gerecht af met wat korianderblaadjes. Serveer de nacho's met limoenen en pittige saus erbij.



36% minder CO₂ uitstoot door het gebruik van Redefine Meat in plaats van het vergelijkbare dierlijke product.



CALIFORNIA SUNSHINE

Moeilijkheidsgraad: 

Bereidingstijd: 75 minuten

Aantal porties: 2

INGREDIËNTEN

- 2 Redefine Burgers, bevroren
- 2 meergranenbroodjes met rogge

AVOCADO - CITROENSREAD

- 1 avocado
- 2 tl citroensap
- Citroenrasp
- 20 g (1,5 el) Marokkaanse spread van ingelegde citroenen
- 1/2 tl zout
- Zwarte peper, naar smaak

CHEDDARSAUS

- 300 g geraspte cheddarkaas*
- 3 el olijfolie
- 3 el patentbloem
- 400 ml melk**
- Zout en peper, naar smaak

-  Gebruik een vegan vervanger voor de cheddarkaas om dit recept veganistisch te maken.
-   Gebruik cashewmelk of een andere notenmelk of plantaardige melkvervanger om dit recept veganistisch te maken.

BEREIDING

AVOCADO CITROENSREAD

- Schil de avocado en verwijder de pit.
- Doe de avocado samen met het citroensap in een kom en voeg de citroenschil en -pasta toe.
- Pureer tot een smeuijge spread. Voeg naar smaak zout en peper toe.

CHEDDARSAUS

- Verhit de olie op middelhoog vuur in een middelgrote pan.
- Zodra het warm is, zet het vuur hoger en voeg de bloem toe.
- Kook, onder voortdurend roeren, tot de bloem gaar is en aan de bodem van de pan begint te kleven.
- Klop langzaam de cashewmelk erdoor en houd, al roerend, aan de kook.
- Voeg de geraspte (vegan) cheddarkaas toe en kook, onder voortdurend roeren, tot een gladde saus.
- Haal de saus van het vuur en dek af om hem warm te houden.

MONTAGE

- Verwarm een grillplaat of grill tot middelhoog/hog vuur en bak de Redefine Burger 4,5 minuut aan elke kant.
- Snijd het broodje doormidden en leg de onderste helft op een bord.
- Besmeer met de avocado-citroenspread en leg de burger erop.
- Schep een royale hoeveelheid cheddarsaus op de burger en bedek met de andere helft van het broodje.
- Garneer eventueel de burger met extra garnituren. Probeer bijvoorbeeld een mix van eetbare bloemen en verschillende kiemen.

Dierlijk vlees

 **7.49**
kg CO₂e

New-meat

 **2.69**
kg CO₂e

64% minder CO₂ uitstoot door het gebruik van Redefine Meat in plaats van het vergelijkbare dierlijke product.



REDEFINE PINSA

Moeilijkheidsgraad: ☀️☀️☀️ Bereidingstijd: 30 minuten Aantal porties: 1

INGREDIËNTEN

- 120 g Redefine Pulled Beef
- 1 Pinsa Romana
- 30 ml chimichurri
- 20 g ricotta
- 0,5 gele paprika
- 200 ml olijfolie
- Tijm

BEREIDING

1. Gebruik de voorgebakken pinsa (of maak één homemade met pinsadeeg) en strijk licht in met olijfolie.
2. Bak de pinsa af in de oven voor 4 minuten op 220°C.
3. Beleg de afgebakken pinsa met chimichurri.
4. Snijd de tijm fijn en verwarm de olijfolie in een pan.
5. Verwarm de Redefine Pulled Beef samen met de fijngesneden tijm totdat de pulled beef krokante laagjes en juicy chunks heeft.
6. Verdeel de pulled beef ruim over de pinsa.
7. Snijd de gele paprika in dunne reepjes.
8. Verkruimel de ricotta over de pulled beef en verdeel de gele paprika-reepjes erover.
9. Plaats voor het serveren de pinsa nog even kort in de oven of onder een salamander grill.

Dierlijk vlees

E

5.22

kg CO₂e

→

New-meat

B

0.73

kg CO₂e

86% minder CO₂ uitstoot door het gebruik van Redefine Meat in plaats van het vergelijkbare dierlijke product.



GOURMET BBQ BURGER



Moeilijkheidsgraad:  Bereidingstijd: 30 minuten Aantal porties: 2

INGREDIËNTEN

- 2 Redefine Premium Burgers, bevroren
- 2 hamburgerbroodjes
- 2 peren
- 50 g suiker
- 1 rode ui
- 3 eetlepels mayonaise*
- ½ tl zout
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 1 tl honing* of ahornsiroop
- Geraspte citroenschil
- 30g blauwe kaas*

 Om het recept veganistisch te maken, gebruik je ahornsiroop in plaats van honing en vervang je de mayonaise en blauwe kaas door plantaardige alternatieven.

BEREIDING

1. Karameliseer de peren. Schil de peren en snijd ze dun. Doop de plakjes peer in suiker om te bedekken.
2. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur. Leg de plakjes peer in de verwarmde pan en bak ze 2-3 minuten aan elke kant, tot de suiker karamelliseert en de peren goudbruin zijn. Haal de peren uit de pan en zet ze apart tot gebruik.
3. Bereid de honing-aioli. Meng in een kleine kom de mayonaise, honing of Silan, zout, balsamicoazijn en geraspte citroenschil tot een glad mengsel. Zet apart tot gebruik.
4. Bereid de Redefine Premium Burgers. Verhit 2 eetlepels olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de hamburgers gedurende 10 minuten in een afgedekte pan, waarbij je ze af en toe omdraait, tot ze mooi bruin zijn en gaar.
5. Rooster de hamburgerbroodjes lichtjes.
6. Verkruiemel de blauwe kaas in een kleine kom.
7. Bouw je hamburgers. Besmeer de geroosterde broodjes royaal met honing-aioli. Plaats een burger bovenop, gevolgd door plakjes rode ui. Bestrooi met verkruiemelde blauwe kaas en leg er plakjes gekarameliseerde peer bovenop. We raden aan de peren te besprenkelen met honing of Silan. Dek af met de bovenste helft van het broodje. Serveer met een bijgerecht van friet en aioli.





ZOMERSE TACO'S

Moeilijkheidsgraad: Bereidingstijd: 30 minuten Aantal porties: 3

INGREDIËNTEN

- 150 gram Redefine Pulled Beef
- 3 soft mini tortilla's
- 1 gekonfijte citroen
- 0.8 gram Mexican BBQ spices
- 1 avocado
- 15 ml zonnebloemolie
- Srirachasaus
- Korianderblaadjes

BEREIDING

1. Bak de soft tortilla even kort aan in een voorverwarmde pan.
2. Verwarm de zonnebloemolie in een pan.
3. Verwarm de Redefine Pulled Beef samen met de Mexican bbq spices totdat de pulled beef krokante laagjes en juicy chunks heeft.
4. Snijd de avocado in partjes en verdeel over de bodem van de tortilla's.
5. Verdeel de pulled beef ruim op de avocado in de tortilla's.
6. Top de tortilla's af naar smaak met srirachasaus, korianderblaadjes en een paar dingesneden gekonfijte citroenen.

Dierlijk vlees

E

6.28

kg CO₂e

→

New-meat

B

0.67

kg CO₂e

89% minder CO2 uitstoot door het gebruik van Redefine Meat in plaats van het vergelijkbare dierlijke product.



REDEFINE YOUR MENU.

Hongerig naar meer?

KLIK HIER 

